



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Pinot Nero Alto Adige D.O.C.

UVE:	Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE:	Media collina Caldaro
ALTIMETRIA:	350-500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni per lo più di origine calcarea, tendenzialmente sciolti con scheletro abbondante e buon tenore di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Parte a spalliera con potatura a Guyot, parte a pergola
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	Spalliera 4500 – 6000, pergola 3000 - 3500
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà/fine di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17° - 19° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano ampio
DURATA:	5-6 anni

### SCHEDA TECNICA

vinificazione in rosso con macerazione delle bucce, partendo a 12-13°C aumentandola progressivamente con la fermentazione per arrivare a 25-27°C a fine fermentazione. Le temperature basse all'inizio della fermentazione alcolica permettono l'estrazione delle sostanze coloranti tipiche del Pinot Nero e la stabilizzazione delle stesse con i tannini propri dell'uva. A fine fermentazione il vino giovane viene travasato in fusti di legno da 30 hl dove avviene l'affinamento per 4/6 mesi.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino caratteristico, con profumo elegante di frutti rossi. Il sapore è morbido, invitante con retrogusto fine e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti insaporiti con lo speck secondi a base di carni rosse e formaggi anche di media stagionatura.

Pinot Nero

